

PÃO SEM OVO E SEM LEITE

INGREDIENTES

3 fermentos biológicos frescos
1 xícara de óleo
2 xícaras e 1/2 de água morna
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
Farinha de trigo até desgrudar das mãos
Ervas opcionais, tipo orégano, salsinha alho etc, ou se preferir nada

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar até ficar líquido.
Acrescente o óleo e a água morninha.
Misture bem e acrescente todos os ingredientes, colocando a farinha até desgrudar das mãos e formar uma bola coloque em uma vasilha fechada, espere dobrar de volume.
Sove a massa e modele coloque para assar em forno preaquecido a 200°C.
Vai ficar delicioso, serve para qualquer receita, pão esfiha, pão de frios.
Se quiser pincele com gemas ou azeite, ou deixe sem nada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50479-pao-sem-ovo-e-sem-leite.html>